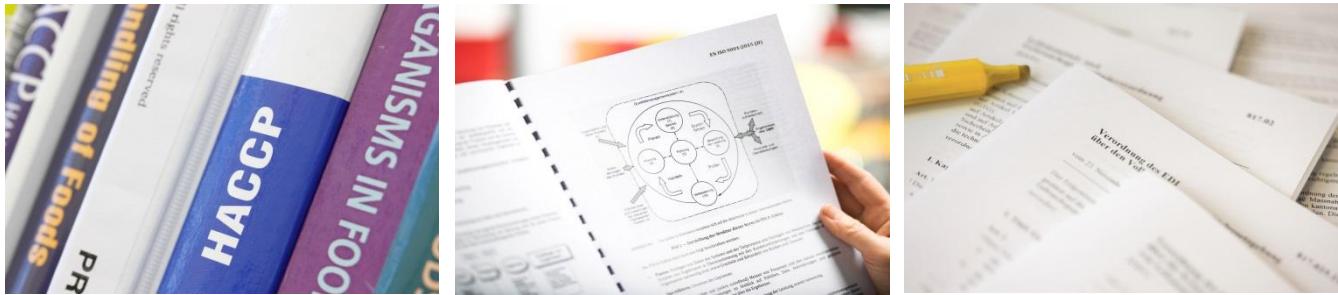


Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht

Nr. 260, Oktober 2025



Der Newsletter informiert Sie zu den Themen **Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement, Nachhaltigkeit und Lebensmittelpolitik / Varia**. Er beinhaltet ausgewählte Meldungen der täglich auf unserer > [Homepage](#) aufgeschalteten > [News](#) des vergangenen Monats.

Lebensmittelsicherheit

Seismo Info 10/2025 erschienen

Die Früherkennung beobachtet Entwicklungen und Veränderungen im Bereich der Sicherheit von Lebensmitteln. Die wichtigsten Informationen nimmt das BLV im Seismo Info auf und bewertet sie.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

BLV: Jahresbericht 2024 - Öffentliche Warnungen, Rückrufe und RASFF

Im Jahr 2024 wurden insgesamt 24 öffentliche Warnungen und 65 Rückrufe zu nicht konformen Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen publiziert. Die Anzahl blieb damit in einem ähnlichen Umfang wie im Vorjahr. Einzelheiten zu den Gründen für öffentliche Warnungen und Rückrufe finden sich im aktuellen Jahresbericht.

> [BLV - Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen](#)

> [Bericht 2024: Öffentliche Warnungen, Rückrufe und Schnellwarnsystem RASFF \(pdf\)](#)

Commission finds fraud and potential safety issues in cinnamon on the EU market

A new JRC study reveals cases of fraud and non-compliance with the food safety legislation in cinnamon sold at EU retailers. Over 66 % of the samples analysed failed to meet international quality standards, were non-compliant with EU food safety legislation, suspected of fraud, and/or

potentially exceeded the legal coumarin limits. Coumarin is a natural aromatic compound found in cassia and other plants, potentially toxic for liver.

> [Pressemitteilung Europäische Kommission vom 24.09.2025](#)

EFSA: Laut der jüngsten Bürgerbefragung wissen immer mehr Europäer, wie die Lebensmittelsicherheit in der EU funktioniert

Der Anteil der europäischen Bürger, die angeben, über die Funktionsweise des EU-Lebensmittelsicherheitssystems informiert zu sein, ist seit 2022 um 6 Prozentpunkte gestiegen, während ihre Vertrautheit mit einer Vielzahl von Lebensmittelsicherheitsthemen stetig zugenommen hat.

> [EFSA - European Food Safety Authority](#)

BfR: Mikroplastik - Fakten, Forschung und offene Fragen

Kunststoffe sind heutzutage nahezu überall im Umfeld des Menschen präsent. Die globale Produktion an Kunststoffen wächst, und es gelingt immer mehr Kunststoff und damit auch Mikroplastik als Abbauprodukt in die Umwelt. Insbesondere in aquatischen Ökosystemen ist diese Thematik seit längerem bekannt. Der Mensch kommt mit Mikroplastik zum Beispiel über die Atemluft, das Trinkwasser, Lebensmittel und kosmetische Mittel in Kontakt.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) forscht in zahlreichen Projekten zu Mikroplastik und beantwortet im Folgenden häufig gestellte Fragen zu diesem Thema.

> [BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung](#)

BfR: Küchenutensilien aus Metall - Gehen Stoffe ins Essen über?

Ergebnisse der Überwachungsbehörden geben keinen Anlass zur Besorgnis.

> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

> BfR - Stellungnahme 038/2025 (pdf)

BfR: STEC/EHEC-Infektionen durch Lebensmittel: Risiken erkennen und vorbeugen

Der Begriff STEC steht für Shigatoxin-bildende *E. coli*. Diese werden vorwiegend durch kontaminierte/verunreinigte Lebensmittel übertragen. Das BfR hat sein FAQ-Dokument zu STEC/EHEC-Infektionen überarbeitet und aktualisiert. Es wurden Informationen zur möglichen Keimbelaustung von Sprossen und Sprossensamen wie Bockshornkleesamen hinzugefügt.

> BfR - Bundesinstitut für Risikobewertung

> FAQ zu STEC/EHEC-Infektionen (pdf)

University of Porto: EU biscuits face acrylamide reckoning

A new study shows more than a quarter of biscuits on sale blow past EU safety benchmarks for acrylamide – a probable carcinogen that's testing regulators' patience and shaking consumer trust

> [bakeryandsnacks.com](#)

> [Link to the study](#)

Food Standards Agency (UK): How do microbial safety issues associated with meat apply to cell cultivated products?

Microbiological hazards are a primary concern, and the aim of this project was to review available literature and seek input from experts to identify the potential hazards, sources of contamination, mitigation measures, and evidence gaps. These are presented in this report, along with recommendations that will assist in enhancing the science base, informing regulatory requirements and facilitating future microbial safety assessment of these novel products. Romero, R., & Quill, E. (2025). How do microbial safety issues associated with meat apply to cell cultivated products? FSA Research and Evidence.

> <https://doi.org/10.46756/001c.144237>

FSAI publishes Guidance Note on Food Safety Culture

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) published a new Guidance Note on Food Safety Culture, which aims to support food businesses in meeting their legal requirements to establish and maintain an appropriate food safety culture in their business. This new resource will assist food businesses in embedding food safety into their everyday

practices and will also provide a framework for inspectors to assess food safety culture during inspections.

> [FSAI - Food Safety Authority of Ireland](#)

Lebensmittelrecht

Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit: Brühwürste - Kein Fremdfleisch, aber Mängel bei der Deklaration

Im Frühjahr 2025 hat die Lebensmittelkontrolle der Kantone Graubünden und Glarus erneut Würste unter die Lupe genommen, nachdem die Resultate der Vorjahreskampagne nicht zu überzeugen vermochten. Im Zentrum der Untersuchung standen regional produzierte Brühwürste wie Cervelats, Wienerli und Glarner Kalberwurst. Insgesamt wurden 21 Brühwürste aus 13 Verkaufsstellen überprüft. Bei 13 Würsten wurden Kennzeichnungsmängel festgestellt, in den meisten Fällen aufgrund einer falschen Reihenfolge der Zutaten im Zutatenverzeichnis. Bei drei Produkten stimmten die gemessenen Fleischanteile nicht mit den Angaben auf der Etikette überein und bei zwei weiteren Produkten wurden allergene Zutaten nicht hervorgehoben. Eine Beimischung von Fremdfleisch wurde nicht festgestellt und der Anteil einwandfrei deklarierter Würste stieg immerhin auf 38 %, nachdem er im Vorjahr bei nur 10 % lag. Den Herstellern wurden Fristen zur Behebung der Mängel gesetzt.

> [Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit - Aktuelles](#)

EU-Parlament stimmt für Abschaffung von Namen wie «Veggie-Burger» und «Veggie-Wurst»

Das Europäische Parlament hat ein Verbot von Bezeichnungen wie «Veggie-Burger» oder «Veggie-Wurst» auf den Weg gebracht. 355 Abgeordnete stimmten in Strassburg für eine entsprechende Gesetzesänderung, 247 waren dagegen. Das Verbot kann nur in Kraft treten, wenn auch eine Mehrheit der EU-Mitgliedstaaten zustimmt.

> [deutschlandfunk.de](#)

> [Pressemitteilung Europäisches Parlament vom 08.10.2025: «Abgeordnete stärken Position der Landwirte in der Lebensmittelversorgungskette»](#)

European Commission authorises use of safe genetically modified maize as food and animal feed

The Commission authorised one genetically modified maize for use in food and animal feed, following the European Food Safety Authority's (EFSA) scientific assessment concluding it is as safe as its conventional counterpart.

> [European Commission - Health and Food Safety e-News](#)

Have your say: Organic production – targeted updates and simplification

To make EU organic production more competitive and ensure stable rules for trade in organic products, the provisions for the sector that have been in place since 2022 (Regulation (EU) 2018/848) require a targeted adjustment to create a regulatory framework that is more efficient and easier to implement. Have your say - the Commission would like to hear your views.

The feedback period lasts from 21 October 2025 - 18 November 2025.

> European Commission - Public Consultations and Feedback

Qualitätsmanagement

Die neue Revision der ISO 9001 wird voraussichtlich 2026 veröffentlicht

Aller Voraussicht nach wird die ISO 9001 nicht mehr 2025 in neuer Version erscheinen, sondern erst 2026 veröffentlicht. Das liegt daran, dass der Entwurf des Komitees nochmals an die Arbeitsgruppe zurückgegeben wurde. Die Hintergründe, den weiteren Ablauf, und was Unternehmen schon jetzt tun sollten, wird im vorliegenden Artikel dargelegt.

Die > aktuelle Version der ISO 9001 stammt aus dem Jahre 2015 und gilt damit als durchaus betagt. Eigentlich sollen ISO-Normen alle fünf Jahre auf ihre Aktualität geprüft werden, damit sie gesetzliche Vorgaben sowie die sich ändernden Bedürfnisse von Organisationen und der globalen Wirtschaft abbilden. Ein weiteres Ziel ist die Verbesserung der Kompatibilität unter den Normen. Im Falle der ISO 9001-Revision wird unter anderem das Thema Klimaschutz eine stärkere Rolle spielen, da es in der unternehmerischen Praxis in den letzten Jahren deutlich an Fahrt aufgenommen hat – nicht zuletzt aufgrund der gesetzlich vorgeschriebenen Berichterstattung sowie der UN Sustainable Development Goals.

> TÜV Süd

Nachhaltigkeit

Neues Arbeitsinstrument «Umweltkommunikation: Vorsicht Greenwashing»

«Go for Impact» und «Greenwashing» haben mit Unterstützung des Bundesamts für Umwelt BAFU ein praxisorientiertes Arbeitsinstrument entwickelt, das KMU bei einer transparenten Umweltkommunikation unterstützt und zur Vermeidung von Greenwashing beiträgt. Begriffe wie «klimaneutral», «100 % natürlich» oder «grün» wirken zwar attraktiv, können aber schnell irreführend sein. Um Greenwashing zu vermeiden, lohnt es sich für Unternehmen, ihre Umweltkommunikation klar, nachvollziehbar und transparent zu gestalten.

Seit dem 1. Januar 2025 gelten in der Schweiz mit dem revidierten > [Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb UWG](#) verbindliche Vorgaben für Umweltangaben; auch die Europäische Union verschärft ihre Anforderungen. Vor diesem Hintergrund haben die Vereine «Go for Impact» und «Greenwashing» mit Unterstützung des Bundesamts für Umwelt (BAFU) das Arbeitsinstrument «Umweltkommunikation: Vorsicht Greenwashing» entwickelt – eine praxisnahe Hilfe für Unternehmen, die ihr Engagement glaubwürdig kommunizieren möchten.

> [go-for-impact.ch](#)

Bundesrat verabschiedet Bericht zu Umweltkennzeichnungen auf Lebensmitteln

Die Lebensmittelproduktion kann sich auf die Umwelt auswirken. Der Bundesrat hält Labels, die auf Lebensmitteln über diese Effekte informieren, grundsätzlich für zweckmäßig. Die Einführung einer CO₂-Etikette, wie sie das Postulat > [22.4275](#) vorschlägt, erachtet er aber nicht als sinnvoll, da die alleinige Betrachtung des CO₂-Ausstosses zu kurz greift und bestehende private Umweltkennzeichnungen bereits heute für eine gewisse Transparenz sorgen. Zudem würde eine rein schweizerische Regelung den Lebensmittelhandel mit der EU behindern. Der Bundesrat ist jedoch bereit, die Einführung von Mindestvorgaben für eine Umweltkennzeichnung zu prüfen, falls die EU einheitliche Regeln dafür erlässt. Dies zeigt der Postulatsbericht, den der Bundesrat am 8. Oktober 2025 verabschiedet hat.

> [News Service Bund - Das Portal der Schweizer Regierung](#)

> [Bericht des Bundesrates: Eine CO₂-Etikette für unverarbeitete Lebensmittel \(pdf\)](#)

Agroscope: Leitfaden, um Lebensmittelverluste zu verringern

In Schweizer Haushalten gehen pro Jahr und Person rund 90 kg Lebensmittel verloren. Ein Teil der Verluste liesse sich vermeiden. Agroscope hat einen Leitfaden erstellt, um Food Waste zu verringern.

> [Agroscope](#)

IFS Deforestation Check

Mit dem IFS Deforestation Check können Unternehmen überprüfen, ob sie die erforderlichen Sorgfaltspflichten-Prozesse gemäss der > [EU-Entwaldungsverordnung \(EUDR\) \(EU\) 2023/1115](#) definiert und wirksam umgesetzt haben. Gemäss der EUDR sind Unternehmen verpflichtet, ein Sorgfaltspflichten-System einzuführen, um zu gewährleisten, dass ihre Produkte entwaldungsfrei hergestellt werden. Dazu zählen die Rückverfolgung bestimmter Rohstoffe bis zu ihrem Ursprung, die Bewertung sowie Minde rung von Risiken im Zusammenhang mit Entwaldung und

illegalen Praktiken sowie die Abgabe einer Sorgfaltserklärung über die EU-TRACES-Plattform vor der Markteinführung der Produkte. Der IFS Deforestation Check unterstützt dabei, die EU-Verordnung rechtskonform einzuhalten.

> [IFS - International Featured Standards](#)

130 kg of food wasted per person annually in the EU

In 2023, around 130 kilograms (kg) of food per person were wasted in the EU. In total, the EU generated 58.2 million tonnes of food waste, which includes edible and inedible parts, indicating a slight increase of 0.7% compared with 2022 (57.8 million tonnes).

> [Eurostat - News articles](#)

New criteria for greener and healthier public canteen menus

The JRC has published a new report on how to achieve healthy and sustainable meals in public institutions, from schools to public workplaces and hospitals.

> [JRC - Joint Research Centre](#)

JRC report: > [Criteria for Sustainable Public Procurement \(SPP\) for Food, Food services, and Vending machines](#)

Lebensmittelpolitik / Varia

Forscher entwickeln kontrollierte Fermentation für Kakaobohnen

Ein Team der Universität Nottingham hat Schlüsselfaktoren der Kakaobohnen-Fermentation identifiziert. Damit könnte die bisher unkontrollierte Fermentation standardisiert werden. Das Resultat: eine gleichbleibende Kakaoqualität.

> [foodaktuell.ch](#)

Europäische Kommission: Konsultation zum Tierwohl von Nutztieren

Die Europäische Kommission bittet im Rahmen einer breiten öffentlichen Konsultation um Input zur Überarbeitung der EU-Regeln für den Tierschutz in landwirtschaftlichen Betrieben. Beiträge können bis 12. Dezember eingereicht werden. Die Überarbeitung der Rechtsvorschriften zum Tierwohl von Nutztieren in landwirtschaftlichen Betrieben ist eine Massnahme im Rahmen der Überarbeitung der EU-Tierschutzvorschriften. Ein Gegenstand der Initiative ist die Umsetzung der Verpflichtung, die Käfighaltung für bestimmte Tierarten schrittweise abzuschaffen. Der Kommissionsvorschlag, der voraussichtlich Ende kommenden Jahres vorgelegt werden soll, ist auch ein Follow-up zur > [Kommissionsreaktion auf die Bürgerinitiative «End the Cage Age»](#). Er wird sich auch mit der Frage der Tierschutznormen für in die EU eingeführte Erzeugnisse befassen.

> [Europäische Kommission - Vertretung in Deutschland](#)

Weitere Informationen:

> [Daily News vom 19. September](#)

> [Link zur Konsultation](#)

> [Website zum Thema](#)

Aktuelles

SAVE THE DATE – 20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



Am **Freitag 8. Mai 2026** findet die 20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung statt. Thema und Programm werden rechtzeitig veröffentlicht auf > www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/ sowie in diesem Newsletter.

Vielen Dank für Ihr Interesse.



Certificate of Advanced Studies (CAS) in Lebensmittelrecht

Dieser berufsbegleitende Lehrgang bietet die Möglichkeit, in ungefähr einem Jahr einen umfassenden und aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU und der Schweiz zu gewinnen. Zusätzlich wird nachhaltiges Orientierungs- und Methodenwissen vermittelt.

Ziel des Lehrganges ist es demnach, den Teilnehmenden eine anspruchsvolle und praxisbezogene Einführung in die relevanten Regelungsbereiche der EU und der Schweiz betreffend Herstellung sowie Vermarktung von Lebensmitteln zu vermitteln.

Nach Absolvierung des Lehrgangs sind die Teilnehmenden in der Lage, einschlägige Rechtsakte zu finden und sie kompetent in lebensmittelrechtlichen Fragestellungen und Projekten im Unternehmen einzusetzen.

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem > [Europa Institut an der Universität Zürich](#) durchgeführt.



Der Studiengang 2025 hat am 1. September 2025 begonnen.

Bei Interesse für den Studiengang 2026 freuen wir uns über Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme via Formular auf > www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht/ oder direkt an Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (meev@zhaw.ch). Sie werden dann von uns rechtzeitig über den Lehrgang 2026 und den Anmeldeprozess informiert.

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht: Innovative Lebensmittel und Risikomanagement: Die Anwendung des Vorsorgeprinzips im Kontext der Novel-Food-Verordnung

Das Vorsorgeprinzip ist ein grundlegendes Konzept im europäischen Lebensmittelrecht. Es zielt darauf ab, die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten auch in Situationen zu schützen, in denen wissenschaftliche Unsicherheiten über potenziell gesundheitsschädliche Auswirkungen bestehen. Durch die Implementierung vorläufiger Risikomanagementmaßnahmen soll das hohe Gesundheitsschutzniveau der Gemeinschaft gewährleistet werden. Dieses Prinzip findet auch Anwendung in der Verordnung (EU) 2015/2283 (sog. «Novel-Food-Verordnung», «NFVO»), da die Bewertung der Sicherheit innovativer Zutaten oder Herstellungsverfahren komplex sein kann und wissenschaftliche Unsicherheiten bestehen bleiben können.

Der Artikel hat zum Ziel, das Vorsorgeprinzip zunächst grundlegend darzustellen als Leitprinzip im Lebensmittelrecht und anschliessend die Anwendung im Rahmen der NFVO zu analysieren, einschliesslich der wissenschaftlichen Anforderungen an die Sicherheitsbewertung im Zusammenhang mit der Zulassung neuartiger Lebensmittel. Überlegungen zu Auswirkungen des Vorsorgeprinzips auf Innovation und Marktzugang werden getätigt und der Ansatz des regulatorischen Sandboxing aufgezeigt, um das Spannungsfeld zwischen hohen Anforderungen an die Sicherheit von neuartigen Lebensmitteln einerseits und Innovationsfreundlichkeit andererseits zu überwinden. Ausgabe 2025/3 (> <https://www.ruw.de/suche/zlr/2025/03>).

Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht: Neuartige Lebensmittel (Novel Food): ein vergleichender Blick auf die Rechtslage in der EU und den USA

Sowohl die EU als auch die USA gehören zu den grössten Volkswirtschaften und stellen insofern attraktive Märkte dar für Unternehmen, die neuartige Lebensmittel in Verkehr bringen möchten, etwa im Zusammenhang mit dem Thema Nachhaltigkeit (z.B. Verwendung neuer Proteinquellen, Erschliessung von Nebenströmen für die menschliche Ernährung), aber auch durch Fortschritte in der Lebensmitteltechnologie (etwa neue Haltbarkeitsverfahren).

Die Abhandlung wirft daher einen vergleichenden Blick auf den Rechtsrahmen betreffend neuartige Lebensmittel in der EU einerseits und den USA andererseits. Der Vergleich beleuchtet die wesentlichen Unterschiede, zeigt aber auch gewisse Gemeinsamkeiten auf, insbesondere in Bezug auf die Anforderungen an das wissenschaftliche Dossier zur Zulassung resp. Marktfähigkeit. Abschliessend werden die Ausführungen durch zwei Fallbeispiele – Allulose und zellkultiviertes Fleisch – veranschaulicht. Ausgabe 2024/2 (> <https://www.ruw.de/suche/zlr/2024/02>).

Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Beitrag in der Zeitschrift ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht zu Validierung und Verifizierung von HACCP

HACCP ist wesentlicher Bestandteil vieler Rechtsordnungen. Der Beitrag von > Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier in der ZLR - Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht, Ausgabe 4/2020 (> <https://online.ruw.de/suche/zlr/2020/04>) beschäftigt sich mit der rechtlichen Verankerung des Konzeptes in der EU und den USA und legt dabei den Fokus auf den Aspekt der Validierung und Verifizierung. Aktuelle Entwicklungen auf Stufe des Codex Alimentarius werden hierbei berücksichtigt.

Gerne können Sie Frau Kirchsteiger-Meier kontaktieren (meev@zhaw.ch), wenn Sie den gesamten Beitrag lesen möchten.

Ihre Weiterbildungsmöglichkeiten bis Ende 2025



Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel (Novel Food) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

11. November 2025

Ziel des halbtägigen Kurses ist es, die Grundlagen des Novel-Food-Rechtsrahmens der Schweiz zu vermitteln, inkl. Bezug zum EU-Lebensmittelrecht. Untermauert werden die Ausführungen mit Beispielen. Die Teilnehmenden kennen nach der Absolvierung des Kurses die Schritte zur Abklärung des Novel-Food-Status sowie – falls es sich beim betreffenden Produkt um ein neuartiges Lebensmittel handelt – zur Vorbereitung eines Bewilligungsdossiers.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

> [Weitere Informationen](#)



**Einführung:
Kennzeichnung von
Lebensmitteln**

18. November 2025

Die Teilnehmenden wissen, welche Rechtsvorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Der Kurs vermittelt Basiswissen zu den obligatorischen Angaben der Kennzeichnung von Lebensmitteln gemäss schweizerischem Lebensmittelrecht. Sie können anhand der geltenden Rechtsvorschriften einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Der Kurs vermittelt auch Informationen zu offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln sowie zu Angeboten mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken («Fernabsatz»).

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

> [Weitere Informationen](#)



Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE – ortsunabhängige Teilnahme

04. Dezember 2025

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Grundlagen der Europäischen Union (EU) und zeigt auch den Einfluss des EU-Lebensmittelrechts auf das Schweizer Lebensmittelrecht auf. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer kennen die Struktur des EU-Rechts und werden befähigt, EU-Rechtsquellen zu beschaffen. Sie gewinnen einen Überblick über die wichtigsten Regelungsbereiche des EU-Lebensmittelrechts und kennen die dazugehörigen EU-Rechtsvorschriften.

Wir freuen uns auf Ihre > [Anmeldung](#).

> [Weitere Informationen](#)

Wissen generieren oder auffrischen, sich mit Fachkollegen/-kolleginnen vernetzen: Planen Sie Ihre Weiterbildungen für 2026

Lebensmittelrecht

08. Mai 2026: > [20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung](#)

01. Juni 2026: > [Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht | ONLINE](#)

August 2026: Start > [CAS Lebensmittelrecht Studiengang 2026](#)

10. November 2026: > [Was sind neuartige Lebensmittel \(Novel Food\) und wie werden sie bewilligt? | ONLINE](#)

03. Dezember 2026: > [Einführung ins EU-Lebensmittelrecht | ONLINE](#)

auf Anfrage: > [Introduction to US-Food Law | ONLINE](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

12. und 26. März 2026: > [Grundkurs: Gute Hygiene- und Herstellungspraxis \(GHP\)](#)

23. bis 25. Juni 2026: > [Grundkurs: HACCP-Konzept \(Hazard Analysis and Critical Control Point\)](#)

01. September 2026: > [Validierung und Verifizierung von Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen](#)

02. und 03. September 2026: > [Auditmethodik - für interne Audits und Lieferantenaudits](#)

20. und 21. Oktober 2026: > [Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen](#)

auf Anfrage: > [Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen](#)

Alle Weiterbildungen finden Sie auch > [online](#) auf unserer Website.

Impressum

Der kostenlose Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht erscheint monatlich. Für ein Abonnement (e-mail) können Sie sich auf unserer Website > [anmelden](#).

Die News stammen, wenn immer möglich aus offiziellen Quellen. Für die Inhalte kann keine Haftung übernommen werden. Unser Tipp: Auf der Website stehen Ihnen > [alle Newsletter](#) und ein > [Archiv aller News](#) zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Fragen und Anregungen entgegen.

Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Campus Reidbach, Postfach, CH-8820 Wädenswil

> www.zhaw.ch/ilgi/qm-lebensmittelrecht, e-mail: info.iqfs@zhaw.ch